



# Le Portofino

CUISINE **GÉNÉREUSE**



# POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Pour un bon moment de convivialité, le Portofino vous propose de partager...

AU CHOIX POUR 2 PERSONNES

13,95 €

## LA PORTUGAISE

2 beignets de morue, 2 beignets fourrés d'une crème à la crevette, 2 beignets fourrés d'une crème au jambon fumé, 2 beignets de crabe.

## L'ITALIENNE

Rillettes de sardine, tapenade d'olives & ses toasts, mozzarella, jambon de Parme.

## LA TOURANGELLE

Cochonnailles et bouchées salées à partager en toute convivialité !  
(Terrine de campagne, rillettes, rilsons, filet mignon de porc fumé maison, toasts)

## LES APÉRITIFS

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>PORTO ADRIANO DE LA MAISON « RAMOS PINTO »</b> 6 cl                          | 6,00 €  |
| Rouge (Tawny) ou Blanc                                                          |         |
| <b>SANGRIA MAISON</b> 20 cl                                                     | 6,90 €  |
| <b>ROSÉ « MATEUS » PAMPLEMOUSSE</b> 12 cl                                       | 5,50 €  |
| <b>KIR AU VIN BLANC SEC</b> 12 cl                                               | 4,90 €  |
| Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise                                       |         |
| <b>KIR DU PORTOFINO</b> 12 cl                                                   | 5,50 €  |
| Vin vert Portugais (blanc perlant)<br>Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise |         |
| <b>VOUVRAY PÉTILLANT</b> 12 cl                                                  | 5,20 €  |
| Méthode traditionnelle                                                          |         |
| <b>KIR AU VOUVRAY PÉTILLANT</b> 12 cl                                           | 5,70 €  |
| Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise                                       |         |
| <b>CHAMPAGNE DU MOMENT</b> 12 cl                                                | 11,00 € |
| <b>KIR ROYAL</b> 12 cl                                                          | 11,50 € |
| Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise                                       |         |
| <b>MARSALA</b> 6 cl                                                             | 4,90 €  |
| Nature, œufs ou amandes                                                         |         |
| <b>CAMPARI</b> 6 cl                                                             | 5,90 €  |
| <b>AMERICANO « MAISON »</b> 8 cl                                                | 7,50 €  |
| <b>MARTINI</b> 6 cl                                                             | 5,90 €  |
| Rouge ou blanc                                                                  |         |
| <b>SUZE</b> 6 cl                                                                | 5,90 €  |
| <b>PASTIS - RICARD</b> 2 cl                                                     | 4,50 €  |



SANGRIA MAISON « Spéciale Portofino »

20cl 6,90 €

Prix nets exprimés en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## LES COCKTAILS

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LE MOJITO</b> (Fraise +1,00 €) 33 cl                                                  | 9,50 €  |
| Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse                  |         |
| <b>LE MOJITO ROYAL</b> (Fraise +1,00 €) 33 cl                                            | 11,50 € |
| Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Champagne                    |         |
| <b>GIN TONIC PREMIUM</b> 14 cl                                                           | 9,60 €  |
| Tanqueray Gin 4 cl, Tonic Water ou Ginger Beer ou Mediterranean tonic water, citron vert |         |
| <b>L'APÉROL SPRITZ</b> 15 cl                                                             | 8,70 €  |
| Prosecco 8 cl, Apérol 4 cl, eau gazeuse                                                  |         |
| <b>LA CAÍPIRINHA</b> 6 cl                                                                | 8,40 €  |
| Cachaça 6 cl, sucre de canne, citron vert                                                |         |

## SANS ALCOOL

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| <b>LE VIRGIN MOJITO</b> (Fraise +1,00 €) 33 cl            | 7,90 € |
| Sirup de canne, limonade, feuilles de menthe, citron vert |        |
| <b>L'ATOMIC FREEZE</b> 33 cl                              | 7,90 € |
| Jus de pomme, jus d'ananas, sirup d'orgeat                |        |
| <b>L'EXO FRAISE</b> 33 cl                                 | 7,90 € |
| Jus de fruits exotiques, jus d'orange, purée de fraise    |        |

## LES WHISKIES

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>CLAN CAMPBELL</b>             | 4 cl 6,60 € |
| <b>CARDHU</b> 12 ans             | 9,70 €      |
| <b>GLENFIDDICH</b> 12 ans        | 9,70 €      |
| <b>LAGAVULIN PUR MALT</b> 16 ans | 9,70 €      |
| <b>JAMESON</b>                   | 7,50 €      |
| <b>JACK DANIEL'S</b> Bourbon     | 8,00 €      |



## LES BIÈRES

| BIÈRES PRESSION          | 25 cl  | 50 cl  |
|--------------------------|--------|--------|
| <b>1664</b>              | 4,70 € | 7,90 € |
| <b>GRIMBERGEN</b>        | 4,80 € | 8,00 € |
| <b>PANACHÉ OU MONACO</b> | 4,40 € | 7,60 € |
| <b>MARTINI BIÈRE</b>     | 6,40 € | 9,60 € |
| <b>PICON BIÈRE</b>       | 5,10 € | 8,30 € |

## BIÈRES BOUTEILLE

|                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>SUPER BOCK</b>                                                                         | 25 cl 4,70 € |
| <b>BIÈRE ARTISANALE « PORTOFINO »</b>                                                     | 33 cl 6,90 € |
| Blonde, Blanche, Ambrée<br>Une création artisanale brassée spécialement pour le Portofino |              |
| <b>SUPPLÉMENT SIROP</b>                                                                   | + 0,30 €     |
| Grenadine, fraise, citron ou pêche                                                        |              |

## LES DIGESTIFS

4 cl 7,50 €

POIRE WILLIAMS - CALVADOS - COGNAC  
- ARMAGNAC - GRAND MARNIER -  
GET 27 - GET 31 - BAILEYS - RHUM  
DIPLOMATICO - MACIEIRA - AMANDOA  
AMARGA - LIMONCELLO - GRAPPA

## LES SODAS & EAUX

|                                                                 |                            |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>COCA-COLA OU COCA-COLA SANS SUCRES</b>                       | 33 cl 4,20 €               |
| <b>ORANGINA</b>                                                 | 25 cl 4,20 €               |
| <b>DIABOLO</b> Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche       | 25 cl 3,80 €               |
| <b>LIPTON ICE TEA</b>                                           | 25 cl 4,20 €               |
| <b>JUS DE FRUITS</b> Tomate, ananas, orange ou pomme            | 25 cl 4,20 €               |
| <b>FRUITS PRESSÉS MINUTE</b> Orange ou citron                   | 25 cl 5,50 €               |
| <b>SIROP À L'EAU</b> Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche | 25 cl 3,10 €               |
| <b>EVIAN</b>                                                    | 50 cl 4,20 € 100 cl 5,40 € |
| <b>BADOIT VERTE</b>                                             | 50 cl 4,20 € 100 cl 5,40 € |
| <b>BADOIT ROUGE</b>                                             | 33 cl 3,90 €               |

## LES BULLES

|                                                           |  BOUTEILLE<br>75 cl |  COUPE<br>12 cl |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHAMPAGNE DU MOMENT</b><br>Demandez à votre serveur-se | 65,00 €                                                                                                | 11,00 €                                                                                            |
| <b>RUINART BRUT</b>                                       | 98,00 €                                                                                                |                                                                                                    |
| <b>VOUVRAY PÉTILLANT</b><br>Méthode traditionnelle        | 31,00 €                                                                                                | 5,20 €                                                                                             |

## LES BOISSONS CHAUDES

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <b>CAFÉ EXPRESSO</b>                        | 2,30 € |
| <b>DÉCAFÉINÉ</b>                            | 2,30 € |
| <b>CAFÉ À LA PORTOFINO</b> Grappa           | 3,00 € |
| <b>CAPPUCCINO</b>                           | 4,60 € |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b>                        | 8,90 € |
| <b>CAFÉ CRÈME</b>                           | 4,10 € |
| <b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>                    | 4,90 € |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>                       | 4,50 € |
| <b>INFUSIONS</b> Thé, tilleul ou verveine   | 3,90 € |
| <b>IRISH COFFEE</b> Whisky ou Grand Marnier | 9,20 € |



Prix nets exprimés en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| <b>PALOURDES À LA PORTUGAISE</b> (NOUVELLE RECETTE)           | 14,90 € |
| Palourdes, ail, huile d'olive, jus de citron, vin blanc       |         |
| ⊗ <b>HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES</b> x5                         | 14,60 € |
| Fondue de poireaux, réduction vin blanc montée au beurre      |         |
| <b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES</b> x12                         | 13,20 € |
| <b>LANGOUSTINES</b> x6 13,50 € x9 19,50 € x12 24,00 €         |         |
| Mayonnaise                                                    |         |
| <b>ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI</b>                           | 10,20 € |
| Environ 300 g                                                 |         |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « MAISON »</b>                 | 18,50 € |
| Toasts briochés                                               |         |
| <b>CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO</b>          | 8,80 €  |
| <b>SAUMON GRAVLAX MAISON</b>                                  | 14,95 € |
| <b>PALETTE DE SAUMON AUX 3 SAVEURS</b>                        | 16,90 € |
| Rillettes de saumon, tartare de saumon, saumon gravlax maison |         |
| <b>ŒUFS MAYONNAISE MAISON</b>                                 | 5,95 €  |
| <b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>                                    | 7,80 €  |
| <b>CHORIZO PORTUGAIS FLAMBÉ</b>                               | 10,90 € |
| ⊗ <b>LES OS À MÛELLE RÔTIS</b> x2                             | 13,90 € |
| Rôti au four, fleur de sel de Guérande                        |         |
| <b>BRUSCHETTA À L'ITALIENNE</b>                               | 8,90 €  |
| Jambon de Parme, mozzarella, sauce pesto                      |         |

Prix nets exprimés en euro. ⊗ Temps de cuisson minimum 15 minutes.



## LES SALADES GOURMANDES

|                                                                                                       |  ENTRÉE |  PLAT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CASANOVA</b>                                                                                       | 10,70 €                                                                                  | 16,00 €                                                                                  |
| Salade, chèvres chauds panés, lardons, tomates, œuf dur, croûtons                                     |                                                                                          |                                                                                          |
| <b>FÉGATO</b>                                                                                         | 10,90 €                                                                                  | 16,20 €                                                                                  |
| Salade, rilsons, toasts de chèvre chaud, pommes de terre sautées, tomates, œuf dur, croûtons          |                                                                                          |                                                                                          |
| <b>VASCO DE GAMA</b>                                                                                  | 12,20 €                                                                                  | 17,50 €                                                                                  |
| Salade, crevettes, saumon gravlax, langoustines, tomates, sauce cocktail                              |                                                                                          |                                                                                          |
| <b>MAGELLAN</b>                                                                                       | 10,90 €                                                                                  | 16,20 €                                                                                  |
| Salade, émincé de volaille pané, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano, tomates, œuf dur, croûtons |                                                                                          |                                                                                          |
| <b>CARUSO</b>                                                                                         | 10,90 €                                                                                  | 16,20 €                                                                                  |
| Salade, jambon de Parme, mozzarella, copeaux de Grana Padano, tomates, œuf dur, croûtons, sauce pesto |                                                                                          |                                                                                          |
| <b>MICHEL-ANGE</b>                                                                                    | 12,70 €                                                                                  | 18,00 €                                                                                  |
| Salade, foie gras, magret fumé, gésiers, haricots verts, pommes de terre sautées, tomate, croûtons    |                                                                                          |                                                                                          |



## LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|                                       | x6      | x9      | x12     |
|---------------------------------------|---------|---------|---------|
| <b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3</b>    | 12,80 € | 18,80 € | 24,80 € |
| <b>LANGOUSTINES</b>                   | 13,50 € | 19,50 € | 24,00 € |
| Mayonnaise                            |         |         |         |
| <b>TOURTEAU</b>                       |         |         | 16,50 € |
| Environ 500 g*, mayonnaise            |         |         |         |
| <b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES</b> x12 |         |         | 13,20 € |
| <b>ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI</b>   |         |         | 10,20 € |
| Environ 300 g                         |         |         |         |
| <b>BIGORNEAUX</b>                     |         |         | 9,30 €  |
| Environ 250 g                         |         |         |         |



## LA MER À SES CAPRICES

### CERTAINES VARIÉTÉS PEUVENT MANQUER

Ne pouvant vous les servir est une garantie de fraîcheur et de qualité.



LE PORTOFINO VOUS PROPOSE ÉGALEMENT LA VENTE À EMPORTER DE SES PLATEAUX DE FRUITS DE MER.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER !

Prix nets exprimés en euro.

## COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE SELON VOTRE GOÛT !



## LA MER SUR UN PLATEAU

|                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ASSIETTE MAREYEUR</b> 1 pers.<br>6 fines de claire n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux                      | 35,00 € |
| <b>PANACHÉ DE CRUSTACÉS</b> 1 pers.<br>1 tourteau, 6 langoustines, 4 crevettes roses                                                  | 33,50 € |
| <b>PLATEAU « LE PORTOFINO »</b> 1 pers.<br>1 tourteau, 6 fines de claire n°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux   | 49,50 € |
| <b>PLATEAU « GRAND LARGE »</b> 2 pers.<br>1 tourteau, 18 fines de claire n°3, 10 langoustines, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux | 85,00 € |

## LES POISSONS

|                                                                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>BACALHAU GRILLÉ À L'ALGARVE</b><br>Pavé de morue grillé, huile d'olive, émincé d'ail, pommes grenailles                                                           | 21,50 € |
| <b>BACALHAU À BRÁS FAÇON COIMBRA</b><br>Morue effilée, mélange généreusement avec des pommes de terre, salade verte                                                  | 19,90 € |
| <b>BACALHAU À LA PORTOFINO</b><br>Pavé de morue poché, marinade de légumes, pommes grenailles                                                                        | 21,70 € |
| <b>BACALHAU À PESCADOR</b><br>Pavé de morue, sauce tomate à l'italienne, palourdes, crevettes, pommes grenailles                                                     | 22,50 € |
| <b>DORADE ENTIÈRE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL, SAUCE VIERGE</b><br>Accompagnée de légumes de saison et salade                                                          | 21,00 € |
| <b>BROCHETTE XXL DE FILET DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE</b><br>Accompagnée de légumes de saison et salade                                                                | 22,00 € |
| <b>DOS DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE BÉARNAISE</b><br>Accompagné de légumes de saison et salade                                                               | 19,90 € |
| <b>GAMBAS À LA NAZARÉ</b><br>Gambas « Black Tiger » décortiquées poêlées, sauce tomate à l'italienne, accompagnées de riz                                            | 23,00 € |
| ⊗ <b>GAMBAS TIGRE « CAMARON GIGANTE » GRILLÉES ET FLAMBÉES AU WHISKY</b><br>3 pièces d'environ 120 g chacune avant cuisson, accompagnées de légumes de saison et riz | 35,00 € |
| <b>POULPE À LAGAREIRO</b><br>Poulpe rôti à l'huile d'olive et ail, pommes grenailles                                                                                 | 29,90 € |

⊗ Temps de cuisson minimum 15 minutes.

## LES PASTAS & RISOTTOS

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b><br>Viande pur bœuf                                                 | 13,50 € |
| <b>TAGLIATELLE AL GORGONZOLA</b>                                                                     | 14,90 € |
| <b>TAGLIATELLE AL PESTO ET COPEAUX DE GRANA PADANO</b>                                               | 13,50 € |
| <b>TAGLIATELLE AL PORTOFINO</b><br>Saumon frais, saumon gravlax, crème, pesto                        | 18,50 € |
| <b>TAGLIATELLE ALLA CARBONARA</b>                                                                    | 14,90 € |
| <b>RISOTTO AUX GAMBAS, JAMBON DE PARME ET GRANA PADANO</b><br>Aux champignons et coulis de crustacés | 24,90 € |
| <b>RISOTTO AUX SAINT-JACQUES ET CHORIZO</b><br>Aux champignons et coulis de crustacés                | 27,90 € |

## LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec un pain burger artisanal, frites et salade.

|                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LE ROYAL</b><br>Steak haché, gorgonzola, tranche croquante de jambon de Parme, sauce gorgonzola, salade, tomate | 19,00 € |
| <b>L'ITALIEN</b><br>Vallée panée, mozzarella, coppa, sauce bolognaise, salade, tomate                              | 17,70 € |
| <b>L'INCONTOURNABLE</b><br>Steak haché, chèvre, tranche de chorizo, sauce chorizo, salade, tomate                  | 19,00 € |
| <b>LE VÉGÉTARIEN</b><br>Steak de quinoa, aubergine et poivron grillés, sauce béarnaise, salade, tomate             | 18,00 € |
| Burger accompagné d'un œuf : + 1,50 €                                                                              |         |



### ENVIE DE CHANGER DE GARNITURE ?

**NOUS VOUS PROPOSONS :**  
Légumes de saison, haricots verts, riz, tagliatelle, pommes grenailles, pommes de terre sautées, frites, purée de pommes de terre maison ou salade.

Garniture supplémentaire :  
3,00 € par garniture

**SAUCES AU CHOIX :**  
Poivre, gorgonzola, crème de chorizo, béarnaise.

Au-delà d'une sauce, supplément :  
1,50 € par sauce

## LES VIANDES & CUISINÉS

|                                                                                                                                                                     |         |                                                                                                                        |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>COCHON DE LAIT GRILLÉ DANS NOTRE RÔTISSOIRE</b><br>Pommes grenailles                                                                                             | 20,90 € | <b>FRICASSÉE DE PORC AUX PALOURDES ET CHORIZO</b><br>Echine de porc mijotée, palourdes, chorizo, pommes grenailles     | 17,20 € |
| <b>1/2 POULET GRILLÉ DANS NOTRE RÔTISSOIRE</b><br>Frites et salade                                                                                                  | 17,50 € | <b>PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE GRILLÉE</b><br>Une viande de caractère, le meilleur du fameux Pata Negra, frites et salade | 26,90 € |
| <b>« LE BITOQUE »</b><br>Cœur de faux-filet de 1er choix, grillé, couronné d'une tranche croquante de jambon de Parme et œuf à cheval, frites et salade. Env. 250 g | 23,50 € | <b>FRICASSÉE DE ROGNON DE VEAU ALLA FLORIO</b><br>Flambée au Marsala et crème, purée de pommes de terre                | 19,90 € |
| <b>PERSILLÉ DE BŒUF GRILLÉ « BLACK ANGUS »</b><br>Une pièce persillée d'exception, tendresse garantie, frites et salade. Env. 250 g                                 | 29,90 € | <b>ROGNON DE VEAU ENTIER ET GRILLÉ</b><br>Un abat noble réservé aux amateurs ! Frites et salade                        | 19,90 € |
| <b>CŒUR DE FAUX-FILET SUR MARBRE</b><br>Cœur de faux-filet à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g                                              | 21,90 € | <b>PICCATA AL MARSALA</b><br>Escalope de veau, sauce au Marsala crème aux champignons, tagliatelle                     | 18,50 € |
| <b>FILET DE BŒUF SUR MARBRE</b><br>Filet de bœuf à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g                                                        | 26,90 € | <b>PICCATA AL GORGONZOLA</b><br>Escalope de veau, sauce au Gorgonzola, tagliatelle                                     | 18,90 € |
|                                                                                                                                                                     |         | <b>BROCHETTE XXL DE FILET MIGNON DE PORC ET CHORIZO</b><br>Frites et salade                                            | 19,90 € |



**BLEUE**  
Un aller-retour



**SAIGNANTE**  
Rouge à cœur



**À POINT**  
Rosée à cœur



**BIEN CUITE**  
Saisie et cuite à cœur

Poids indiqués avant cuisson. Origine des viandes : veuillez consulter l'ardoise à votre disposition.

## LES BOUCHERS HACHÉS

|                    |         |         |
|--------------------|---------|---------|
| <b>STEAK HACHÉ</b> | 200 g   | 320 g   |
| <b>CLASSIQUE</b>   | 15,00 € | 18,00 € |
| <b>ROYAL</b>       | 15,50 € | 18,50 € |

Steak accompagné d'un œuf : + 1,50 €  
Les bouchers hachés sont servis avec frites et salade.

## LA RÉSERVE DU BOUCHER

NOS VIANDES DRY AGED



### LE PORTOFINO VOUS PROPOSE DE DÉGUSTER SES VIANDES "MATURÉES D'EXCEPTION".

Ce procédé naturel permet à une pièce de bœuf d'améliorer ses qualités gustatives. Renseignez-vous auprès de votre serveur.se afin de connaître les morceaux et races de viandes du moment.

## LES CARPACCIOS & TARTARES

|                                                      |                                |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO</b> | 16,90 €                        |
| <b>CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AUX 5 BAIES</b>        | 16,90 €                        |
| <b>STEAK TARTARE TRADITIONNEL</b>                    | 200 g 320 g<br>17,20 € 20,20 € |
| <b>STEAK TARTARE PORTOFINO</b>                       | 17,50 € 20,50 €                |
| <b>STEAK TARTARE ESTORIL</b>                         | 18,50 € 21,50 €                |
| <b>TARTARE AUX DEUX SAUMONS</b>                      | 17,20 € 20,20 €                |

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| <b>TARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO</b> | 22,90 € |
| <b>TARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AUX 5 BAIES</b>        | 22,90 € |

Un subtil mélange d'un tartare préparé (200 g) et d'un carpaccio

Les carpaccios, tartares et tarpaccios sont servis avec frites et salade.



# LES MENUS



## FORMULE EXPRESS 16,00€

PLAT + CAFÉ GOURMAND

Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

TAGLIATELLE AL PESTO

+ CAFÉ GOURMAND

## PORTO DUO

20,00€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

### ENTRÉE

AU CHOIX

CEUFS MAYONNAISE

DUO DE RILLETTES

Sardine et saumon

CARPACCIO DE BŒUF

AU GRANA PADANO

TERRINE DE CAMPAGNE

BOUQUET DE

6 CREVETTES ROSES

BEIGNETS DE MORUE

3 pièces

### PLAT

AU CHOIX

FRICASSÉE DE PORC AUX

PALOURDES ET CHORIZO

Pommes grenailles

DOS DE SAUMON GRILLÉ

SAUCE BÉARNAISE

Riz et salade

ESCALOPE DE DINDE MILANESE

Accompagné de tagliatelle

STEAK HACHÉ CLASSIQUE 200 g

Frites et salade

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA

SALADE CASANOVA

Salade, chèvres chauds panés, lardons, tomates, œuf dur, croûtons

### DESSERT

AU CHOIX

SALADE DE FRUITS FRAIS

MOLOTOFF

« Île flottante à la Portugaise »

RIZ AU LAIT

Au caramel beurre salé

MOUSSE AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC

Au coulis de fruits rouges

PUDIM CASEIRO

Œufs au lait caramélisés

## PORTOFINO BAMBINO

PLAT + DESSERT + BOISSON

Jusqu'à 10 ans

10,90€

### PLAT

AU CHOIX

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

STEAK HACHÉ

SAUMON SNACKÉ

PASTA ALLA CARBONARA

PASTA ALLA BOLOGNESE

Garniture au choix : haricots verts, riz, tagliatelle, frites ou purée maison

### DESSERT

AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

RIZ AU LAIT

AU CARAMEL BEURRE SALÉ

BRIOCHE FAÇON

PAIN PERDU AU NUTELLA

SALADE DE FRUITS FRAIS

MOUSSE AU CHOCOLAT

### BOISSON

AU CHOIX

COCA-COLA

COCA-COLA SANS SUCRES

ICE TEA

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME

SIROP À L'EAU



## MENU PORTOFINO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00€

### ENTRÉE

AU CHOIX

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

4 HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES

SAUMON GRAVLAX MAISON

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON + 3,00 €

BRUSCHETTA À L'ITALIENNE

Jambon de Parme,

mozzarella, sauce pesto

SALADE DE GÉSIEERS ET POMMES DE TERRE

ASSIETTE DE 12 BULOTS À L'AÏOLI

### PLAT

AU CHOIX

DORADE ENTIÈRE GRILLÉE  
À LA FLEUR DE SEL, SAUCE VIERGE

Légumes de saison et salade

1/2 POULET GRILLÉ

Frites et salade

FAUX-FILET GRILLÉ (ENV. 220 g)

Frites et salade

BROCHETTE XXL DE FILET

MIGNON DE PORC ET CHORIZO

Frites et salade

BROCHETTE XXL FILET DE SAUMON

Légumes de saison et salade

TAGLIATELLE AUX SAINT-JACQUES + 3,00 €

Coulis de crustacés

ESCALOPE DE DINDE ALLA BOLOGNESE

Jambon de Parme, mozzarella, sauce bolognaise

accompagnée de tagliatelle

### DESSERT

AU CHOIX

DESSERT\*

ou

FROMAGE AU CHOIX

(voir carte des desserts)

\*sauf café gourmand et champagne gourmand



## LES FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES** 7,00 €  
Camembert au lait cru, Sainte-Maure-de-Touraine, Gorgonzola, beurre 1/2 sel, salade et noix

SUGGESTION :  
**PORTO ROUGE TAWNY ADRIANO** 6 cl 6,00 €  
de la maison « Ramos Pinto »  
pour accompagner votre fromage

FROMAGE BLANC NATURE, SUCRÉ 5,60 €  
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES 6,00 €



## LES DESSERTS GLACÉS

### COMPOSEZ VOTRE COUPE

À partir de notre sélection de parfums

SANS ARÔME  
NI COLORANT  
ARTIFICIEL

**COUPE 2 BOULES** 5,90 €

**COUPE 3 BOULES** 7,80 €

#### NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar, café pur arabica, caramel beurre salé, chocolat noir, cœur de fraise, praliné gourmand, menthe aux éclats de chocolat, pistache, rhum-raisons, smarties

#### NOS SORBETS

Cassis intense, citron vert, fruit de la passion, mandarine du sud, poire du verger, mangue exotique

Supplément : 1,00 € - Sauce, coulis ou crème fouettée

## LES DÉLICES

**MOLOTOFF** 8,00 €  
Blancs d'œufs caramélisés, cousin portugais de l'île flottante

**RIZ AU LAIT AU CARAMEL  
BEURRE SALÉ OU À LA CANNELLE** 7,90 €  
Souvenir d'enfance

**PASTEIS DE NATA (servis tièdes)** 7,90 €  
Petits flans crémeux saupoudrés de cannelle, l'incontournable d'un voyage au Portugal originaire de Belem

**BABA BOUCHON AU RHUM** 8,50 €  
Fruits frais et crème fouettée

**PUDIM CASEIRO** 7,00 €  
Œufs au lait caramélisés, souvenir de goûter avec Grand-Mère

**LE VRAI TIRAMISU DE VÉNÉTIE** 8,00 €

**MCELEUX AU CHOCOLAT** 8,00 €  
Cœur coulant chocolat, glace vanille, crème anglaise (10 minutes de cuisson)

**LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT** 8,00 €

**CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE** 8,00 €

**OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE** 8,50 €

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 8,50 €

Caramel laitier ou Nutella®, glace vanille

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 7,50 €

De saison

**CARPACCIO D'ANANAS FRAIS** 7,50 €

Et son sorbet mangue

**AFFOGATO** 6,50 €

1 boule de glace vanille nappée d'un expresso chaud

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8,90 €

Demandez sa composition à votre serveur/se

**CHAMPAGNE GOURMAND** 15,90 €

Demandez sa composition à votre serveur/se



#### LES CLASSIQUES 8,00 €

##### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

##### CARAMEL LIÉGEOIS

Glace caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

##### CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café arabica, sauce moka café, chantilly

##### DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

##### PROFITEROLES

**AU CHOCOLAT CHAUD**  
Choux maison, au choix : glace menthe aux éclats de chocolat, glace vanille ou glace chocolat noir

##### COUPE NUTELLA®

Glace vanille, glace praliné, Nutella®, gressin, chantilly

#### LES GOURMANDES 8,50 €

##### COUPE JACK

Salade de fruits, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

##### COUPE BROWNIE

Glace chocolat noir, glace caramel beurre salé, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly

##### COUPE CRUNCHY CAFÉ

Glace vanille, glace café, croûsti'cookie, sauce moka café, chantilly

##### COUPE CRUNCHY CARAMEL

Glace vanille, glace caramel beurre salé, croûsti'cookie, sauce caramel, chantilly

#### LES « ARROSÉES » 8,90 €

##### COLONEL

Sorbet citron vert, arrosé de vodka

##### MARÉCHAL

Sorbet poire, arrosé de Poiré Williams

##### ICEBERG

Glace menthe aux éclats de chocolat, arrosée de Peppermint

##### NAPOLÉON

Sorbet mandarine, arrosé de liqueur de Mandarine

##### CUBAINE

Glace rhum-Raisins, arrosée de rhum

Chers clients, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Prix nets exprimés en euro. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# Le Portofino

RESTAURANT **INDÉPENDANT ET FAMILIAL**

## **TOURS**

2 rue de la Madeleine  
37170 Chambray-lès-Tours  
02 47 28 01 02

## **LE MANS**

7 rue Louis Chappée  
72650 Saint-Saturnin  
02 43 80 90 00

